

Beilage zur „Deutschen Rundschau".

Die „Scholle" erscheint jeden zweiten Sonntag. Schluß der Inseraten-Annahme Mittwoch früh. — Geschäftsstelle: Bromberg.

Anzeigenpreis: Die einspalt. Millimeterzeile 15 Grosch., die einspalt. Reklamezeile 125 Groschen. Danzig 10 bzw 80 Dz. Pf. Deutschld. 10 bzw. 70 Gold-Pf.

Nr. 26. Bromberg, den 13. Dezember 1931

Aufbewahrung der Gartenfrüchte

Von Dr. Wilsing, Nedlitz in Anhalt, früher Direktor der Wiesenbauschule in Bromberg*)

I.

Der vergangene Sommer mit seiner reichlichen Feuchtigkeit hat im Garten wie auf dem Felde reichen Segen gebracht. Die Hausfrau des Landwirts hatte viele Mühe, diesen Segen zu bergen, und nun beschleicht sie manche Sorge, die Ernte zu erhalten.

Wie immer in solchen Jahren, weiß man vorerst nicht, wohin mit all dem Obst und mit dem vielen Gemüse. Die allenthalben guten Ernten bringen es mit sich, daß die Preise fallen, ja, die Händler drücken nicht nur, sondern sie nehmen die Ware nicht einmal an. So kommt es tatsächlich, daß in solchen Jahren dem Erzeuger nicht einmal der Pflülohn für die besten Obstsorten geboten wird; denn die große Masse der Städter läßt sich nicht darauf ein, sich gleich für den ganzen Winter einzudecken; sie kauft nur einiges, um es „einzuwecken", das übrige wird jedesmal im Laden gekauft, wenn man Verlangen danach trägt. So fängt also Ende August, im September und Oktober die gesamte Obsternte an, aber der Absatz stockt!

Aber — dieser Übelstand dauert eigentlich immer nur während der Erntezeit selbst. Schon im November ziehen die Preise wieder an, und gegen Weihnachten sehen wir zumeist wieder die altgewohnten Preise. — Mancher wundert sich darüber und klagt: „Nun, wo alles faul geworden, wo die größte Menge auf dem Mist liegt, jetzt wollen die Händler wieder haben!" Gewiß, das ist so: der Ansturm ist vorüber; jetzt gibt's wieder geregelte Wirtschaft.

Die vorsichtige Landwirtsfrau weiß das, und richtet sich darauf ein. Im landwirtschaftlichen Betriebe muß alles verwertet werden; was nicht sofort zu verkaufen oder zu verbrauchen ist, muß eben verwahrt werden, damit es später verwertet werden kann.

Wie ist das möglich bei solch großen Mengen? Gewiß, es kostete Arbeit, und zwar nicht nur für ein paar Tage oder ein paar Wochen, sondern fast den ganzen Winter hindurch. — Aber — dann hat man auch etwas davon.

Warum kann man denn Obst und Gemüse nicht einfach, wie Roggen und Weizen, auf dem Speicher aufschichten?

Weil bei diesen Früchten die Fäulnisbakterien bereits anhaften und in einem solchen Lager die beste Fortentwicklung finden, und weil die übrigen Schädlinge und Pilze den Früchten anhaften oder darin sitzen und lustig weiter leben und wirken.

Gerade in Jahren großer Ernten sind die Früchte zumeist sehr empfindlich und faulen leicht.

Die große Ernte ist verursacht worden durch reichlich feuchte Sommer. Die starke Flüssigkeitsmenge des Bodens mußten die Pflanzen aufsaugen, sie können gar nicht anders; der Flüssigkeitsstrom zieht unausgesetzt durch Stamm, Stengel, Blätter und Frucht und regt die Arbeit in den Zellen an. Aber die Zellen werden durch das viele Wasser selbst „wässrig"; Blätter und Früchte sind zwar „saftig", aber es fehlt ihnen die Festigkeit trockenerer Jahre. Der Saft ist zwar reichlicher, aber er ist nicht so süß wie sonst. Es ist eben zuviel Wasser darin. Und das ist der „wunde Punkt".

Wir haben es schon oft gehört, daß in den lagernden Früchten keine Ruhe herrscht, sondern daß in den Zellen fortwährend weitergearbeitet wird. Die Frucht ist doch nur die Vorratskammer für das Samenkorn! Darum soll nun während des Winters die angesammelte Nahrung so zubereitet werden, daß das Samenkorn sie im Frühjahr in bester Form vorfindet. Das ist verschieden bei den verschiedenen Arten. Manche Früchte, z. B. einige Sorten Äpfel und Birnen, sind im Herbst herb und hart, aber im Frühjahr recht saftig und zart. Während des Winters hat sich der mehlhaltige Stoff in Zucker umgewandelt, den das Samenkorn braucht. Andere Früchte, wie Möhren und Rüben werden „durch das Lagern" „streng", bitterlich; sie haben, umgekehrt, den Zucker in eine andere Form gebracht, den die Pflanze im kommenden Jahre gebraucht, um Blüten und Früchte zu entwickeln.

Diese Tätigkeit in den lagernden Früchten erzeugt Wärme. Und da die Luft mit ihrem Sauerstoff leicht an jede Frucht herankommt, und andererseits in den Zellen reichlich Wasser vorhanden ist, so sind alle Vorbedingungen für ein lustiges Leben der Fäulnisbakterien gegeben. Und man weiß, daß die Fäulnis „ansteckt"; die Bakterien breiten sich aus, von einer Frucht auf die andere, wenn diese die erste berührt.

Eine weitere Schädigung der Früchte kann eintreten durch andere Pilze. Da ist z. B. der sog. Fusikladium. Ein winziger Pilz bildet auf Äpfeln oder Birnen kleine schwarze Flecken, die auf dem Lager immer größer werden. In der Mitte zeigen sie später manchmal einen kleinen schimmeligen Fleck oder Kreis, und dann bilden sich Löcher, in denen man eine braune korkige Masse sieht. Die Frucht schrumpft unter diesen Stellen zusammen; die Zerstörung dringt weiter in das Fleisch ein, und schließlich ist

*) Infolge der vielen Anfragen Auskunft nur gegen Rückporto.

die ganze Frucht durchsetzt. In anderen Früchten, Porrees, Zwiebeln usw. besonders, sitzen Eier oder Larven der *Zwiebelfliege.* Der aufmerksame Beobachter erkennt das schon an den zerfressenen Stellen der Blätter. Diese Schädlinge fressen auf dem Lager natürlich weiter, und kriechen — wenn sie können, — von einer Pflanze in die andere. Wo sie durchgegangen sind, lassen sie eine faulige Flüssigkeit zurück — und Fäulnis ist das Ende vom Liede.

Um ein Verderben der Gartenfrüchte — Obst und Gemüse — zu verhindern, muß also bei der Ernte *planmäßig* vorgegangen werden:

Vorerst *trennt* man die guten, *fehlerlosen* Früchte von den bereits angegriffenen. Die letzteren sollen eine *andere Verwertung* finden. Die ersteren dienen zur längeren Aufbewahrung resp. zum *späteren* Verkauf, weil sie dann bedeutend höhere Preise bringen. Sie werden deshalb behandelt wie „rohe Eier", *abgeputzt, einzeln* auf Horden gestellt, so daß sie sich nicht berühren und kommen in einen Keller oder in einen frostfreien Raum (Zimmer, Boden). Dort *dunsten* sie aus, geben das überflüssige Wasser ab, und die *Kühle* des Raumes verhindert das Arbeiten der Fäulnisbakterien. Aber selbst bei der besten Versorgung kann es vorkommen, daß man einige Früchte dazwischen bringt, die schon einen „Stich" haben; manchmal verursacht auch eine Reihe warmer Tage im Herbste ein Aufleben der Fäulnisbakterien; dann kann es vorkommen, daß in gutem Bewahrungsorte trotzdem Fäulnis ausbricht. Da hilft nur ein *regelmäßiges Kontrollieren.* Jede Woche mindestens einmal muß man sämtliche Früchte durchsehen und alles, was auch nur den *geringsten Flecken* zeigt, unnachsichtlich herausnehmen. Tut man das nicht, ist bald alles verloren. Es ist auch gut, in solchen Räumen, die zur Feuchtigkeit neigen, wie Kellern, Gewölben usw., einige Steintöpfe mit gebranntem Stückkalk, *halb* gefüllt, aufzustellen. Der zieht die Feuchtigkeit an und schafft so trockene Luft.

Das *übrige Obst*, welches nicht erster Güte ist, wird als *Wirtschaftsobst* behandelt. Dabei werden auch noch verschiedene Qualitäten aussortiert. Ein Teil eignet sich zum *sofortigen* Verkauf oder Verbrauch als Tischobst in der Familie. Wenn auch einige Flecken daran sind, so schadet das nicht. Das übrige Wirtschaftsobst wird, soweit es irgendwie brauchbar ist, „*konserviert*". Ein Teil wird entkernt und, mit den Schalen, gekocht; dann durch einen *Durchschlag* (Sieb) gerieben. Mit oder ohne Zuckerzusatz kann es sofort gegessen oder in die bekannten „Weckgläser" oder in Blechbüchsen *eingekocht* werden. Oder man rührt „*Mus*" davon. Sowohl Pflaumen als auch Äpfel und Birnen geben ein vorzügliches Mus. Zur Abwechselung kocht man die Früchte mit geringem Wasserzusatz aus, setzt reichlich Zucker zu und fabriziert so ein schönes *Gelée.* Birnen und Pflaumen werden auch gerne — entkernt resp. geschält — *süß-sauer* eingemacht. In alle diese Konserven gibt man praktischerweise eine „Prise", d. h. soviel man mit zwei Fingerspitzen fassen kann, Salizylsäure-Pulver — kurz Salizyl genannt. Dieses tötet sämtliche Bakterien und sonstige Pilze ab und verhindert das „Schimmeln" des Kompotts.

Bodenimpfung

Von Geh. Reg.-Rat Prof. Dr. Dr. h. c. Br. Tacke, Bremen.

Daß man Menschen und Tiere gegen Krankheiten und Seuchen impft, dürfte allgemein bekannt sein, weniger dagegen, daß in der neuzeitlichen Landwirtschaft auch die Impfung des Bodens benutzt wird, allerdings nicht in der Absicht, dem Boden Vorbeugungsmittel gegen gewisse Krankheiten, sondern Kleinlebewesen, Bakterien, zuzuführen, die bestimmte, das Pflanzenwachstum fördernde Vorgänge im Boden hervorrufen sollen. Im Kulturboden, weniger im rohen unkultivierten Boden ist eine äußerst lebhafte Tätigkeit von Kleinlebewesen, vorwiegend von Bakterien und Pilzen, vorhanden, durch die in erster Linie organische Stoffe, Humus, in aufnehmbare Pflanzennahrung übergeführt werden, ein Bodenzustand, den man, wenn er in erwünschtem Maße eingetreten ist, als Gare des Bodens bezeichnet. Der Gedanke lag nun nicht allzu fern, einen in irgend einer Richtung mangelhaften Zustand des Bodens durch Zufuhr bakterienhaltiger Stoffe zu verbessern. Natürlicher Dünger, der ein Gemisch sehr vieler Bakterienarten enthält, kann natürlich nicht eine bestimmte Wirkung ausüben. Dagegen hat man es verstanden, Bakterien mit besonderen Fähigkeiten, die z. B. die Stickstoffnahrung der Pflanzen fördern können, dem Boden einzuverleiben, ihn damit zu impfen.

Es ist kurz auf einen Unterschied hinzuweisen, der das ganze Reich der höheren blattgrünhaltigen Pflanzen beherrscht und in der gemeinverständlichen Unterscheidung zwischen *stickstoffzehrenden* und *stickstoffmehrenden* Gewächsen zum Ausdruck kommt. Die erstgenannten sind für ihre Ernährung mit Stickstoff, dem wichtigen Träger des Eiweißgerüstes, völlig auf diesen angewiesen, der ihnen in gebundener, aufnahmefähiger Form durch die erwähnten Zersetzungsvorgänge aus dem Bodenhumus oder Stalldünger in Gestalt von künstlichen Düngemitteln zugeführt wird, während die stickstoffmehrenden Pflanzen den elementaren Stickstoff der Luft dank einer eigentümlichen Lebensgemeinschaft (Symbiose) mit bestimmten Bakterien für sich zum Aufbau ihres Pflanzenkörpers verwerten können. Es ist das durch die glänzenden Untersuchungen von *Hellriegel* nachgewiesen worden. Hierher gehören die Schmetterlingsblütler (Leguminosen) wie Kleearten, Erbsen, Bohnen, Wicken, Lupinen und andere. Diese tragen an ihren Wurzeln eigentümliche durch gewisse Bakterien erzeugte Auswüchse, *Wurzelknöllchen*, die durch die Wurzelhaare in die Rinde eindringen und hier Wucherungen verursachen, die sich mit Bakterienmasse füllen. Diese Bakterien besitzen die Fähigkeit, den der höheren Pflanze an sich nicht zugänglichen elementaren Stickstoff der Luft in gebundene, wahrscheinlich eiweißartige Form überzuführen, die von der höheren Pflanze dann verarbeitet werden kann. So vermögen die Leguminosen ohne Zufuhr von Stickstoff lediglich von dem Stickstoff der Luft zu leben, wenn die knöllchenbildenden Bakterien im Boden wirksam und die übrigen Bedingungen für das Wachstum gegeben sind.

Jedoch finden sich nicht in allen Bodenarten die knöllchenbildenden Bakterien, z. B. nicht oder nicht mit Sicherheit in unkultivierten Moor- und Heideböden. Daher gedeihen Leguminosen auf solchen ohne Stickstoffdüngung nicht, jedoch sofort, wenn dem Boden die knöllchenbildenden Bakterien zugeführt werden. Dies geschah zunächst nach dem Vorgang von *Salfeld*, dem ehemaligen ersten Landwirt der Moorversuchsstation in Bremen: Erde wurde von einem Felde, das kurz vorher die betreffende Leguminose getragen hatte, auf den zu impfenden Acker gebracht und sorgfältig mit der Ackerkrume vermischt. Der Erfolg war überraschend, die angebaute Leguminose erhielt Wurzelknöllchen und gedieh bei ausreichender Versorgung mit den übrigen Pflanzennährstoffen ohne besondere Stickstoffdüngung zu großer Üppigkeit. Zunächst hielt man für einen Hektar eine Menge von 40 Doppelzentnern Impferde für nötig, sie kann aber nach neueren Erfahrungen auf ein Zehntel herabgesetzt werden, wenn sie fein gesiebt und gleichmäßig gestreut wird. Einen weiteren Fortschritt bedeutete die fabrikmäßige Herstellung solcher Kulturen von Knöllchenbakterien, die unter verschiedenen Namen in den Handel kommen und bei sorgfältiger Anfertigung ein sicheres und bequemes Mittel der Bodenimpfung darstellen. Die großen wirtschaftlichen Vorteile, die mit der Möglichkeit des sicheren Anbaus von Leguminosen z. B. von Klee auf vorher nicht kleefähigem Boden durch Bodenimpfung verbunden sind, bedürfen keiner näheren Begründung.

Außer den Bakterien der Wurzelknöllchen gibt es noch andere Arten, die für sich ohne höhere Wirtspflanze frei im Boden lebend den elementaren Stickstoff der Luft in ge-

bundene, für die höhere Pflanze aufnehmbare Form überführen können wie Azotobakter, Clostridium u. a. Jedoch läßt sich die Tätigkeit dieser Bakterien, deren Gedeihen von einer Reihe von Nebenumständen abhängig ist, sehr schwer beherrschen, so daß eine praktische Ausnutzung ihrer stickstoffsammelnden Fähigkeit bis heute noch nicht möglich war. Von den vielen meist stark humushaltigen Präparaten dieser Art, die unter den verschiedensten vielfach hochklingenden Namen auf dem Markt erschienen sind, ist nur vereinzelt überhaupt eine Wirkung festgestellt worden, und eine allgemeinere Anwendung hat bis jetzt nicht ein einziges gefunden.

Landwirtschaftliches.

Künstliche Mistbereitung. Die Strohverrottung ist nicht an den Stall allein gebunden. Man kann durch Heißvergärung von feuchtem Stroh unter Zusatz von Stickstoff, 12 bis 15 Wochen lang lose gestapelt, ein stallmistähnliches Erzeugnis herstellen. Doch sind Gruben ungeeignet, da in ihnen das Stroh infolge des starken Luftabschlusses versäuern würde; auch muß die Durchfeuchtung gründlich sein, weil trockene Nester schimmeln und sich nicht ordentlich zersetzen.


Kleine Strohgärstatt

Die Vorbehandlung besteht darin, daß man das auf 15 Zentimeter gehäckselte Stroh unter Festtreten lagenweise und längere Zeit mit Wasser überbraust und etwa vier Tage offen liegen läßt. Dabei quillt es auf und erwärmt sich auf 50 Grad Celsius. Nun kommt die erste Schicht möglichst lose in den Gärstapel (siehe Bild!) Über 1,20 Meter soll man nicht auf einmal schichten, weil durch die Belastung Sauerstoffmangel entsteht und so der Säurebildung Vorschub geleistet wird. Zwischendurch kann man mit zweiprozentiger Harnstofflösung überbrausen, um das Erzeugnis mistähnlicher zu machen. Sickersaft wird aufgefangen und wieder zum Anfeuchten benutzt. Im Laufe von 12 Wochen ist der Stapel, der in keiner Richtung 2½ Meter überschreiten soll, infolge Durchweichung und Substanzverlusten auf die Hälfte zusammengesunken. Nach dieser Zeit ist dann der so gewonnene Strohkompost ohne weiteres verwendbar. Aus einem Doppelzentner frischen Strohs werden so drei Doppelzentner Strohkompost mit einem Wassergehalt von 75—80 Prozent und wechselnder Stickstoffwirkung, je nach den Zutaten. Die alte Bezeichnung „Kunstdung" für Mineraldünger kommt durch den neuen Kunstmist ins Wanken.

C. L.

Obst- und Gartenbau.

Eigenheiten des Zwiebelanbaues. Der Erfolg im Anbau der Zwiebeln hängt eng mit der Berücksichtigung einiger weniger Punkte zusammen. Verunkrautetes Land werde nach Möglichkeit gemieden. Die Zwiebel leidet mehr wie andere Gemüsearten unter der Verunkrautung. Auch die Möhre liegt lange, bevor der Samen keimt und wird daher leicht vom Unkraut eingedeckt. Aber sie verträgt den Schattendruck besser, als die Zwiebel und leidet daher weniger. Zwiebelsaat ist schnell erstickt. Zweites Erfordernis ist, die Zwiebelbeete nicht nochmals vor der Aussaat tief zu bearbeiten. Die im Herbst gut gegrabenen Beete bekommen nur den ihnen zugedachten Kunstdünger, sofern es sich um solchen handelt, der im Frühling auszustreuen ist. Dieser wird dadurch eingebracht, daß mit einer Harke (Rechen) der grob im Herbst gegrabene, aber im Winterfrost zermürbte Boden eingeebnet wird. Daraufhin wird sofort bestellt. Zwiebeln wollen auf gefestigtem, nicht festem, keinesfalls auf frisch gelockertem Boden stehen. Letzterer gibt ihnen unnötig viel Laub, während der Zwiebelansatz zu wünschen übrig läßt. Dahingegen muß nach dem Zudecken der Saat schwer gewalzt bzw. fest angetreten werden. Dieses geschieht besser mit dem ungeschützten Stiefel, als mit den sonst gebräuchlichen Tretbrettern. Letztere drücken die Saat nicht fest genug. Es wird im Reihenverlauf Fuß vor Fuß gesetzt, so daß der Reihenzwischenraum jeweils locker bleibt. Die lockeren Reihenzwischenräume sichern gute Bodendurchlüftung und diese den schnellen Aufgang der Saat. Wesentlich ist dünne Saat und rechtzeitiges Vereinzeln der Pflänzchen. Die stärksten von ihnen sollen höchstens die Stärke einer dicken Stricknadel haben, wenn verzogen wird. Daß Zwiebeln nicht mit Stallmist gedüngt werden dürfen, wird bekannt sein. Um so dankbarer aber sind sie für Kopfdüngung mit einem der schnellwirkenden Kunstvolldüngemittel.

Gartenbaudirektor Fs.

Geflügelzucht.

Die Pfautaube. Die Rasse trägt ihren Namen nach der Art und Weise, in der sie im Affekt den Schwanz trägt. Die Haltung des Schwanzes ist auch neben der sonstigen Körperhaltung das Hauptattribut der Pfautaube. In der Erregung steht der fächerförmig ausgebreitete Schwanz senkrecht, wie unsere Abbildung zeigt. Die manchmal anzutreffende flach liegende Tellerform ist ein sehr schlimmer Fehler, da die Feinheit des Körpers dann nicht zur Geltung kommt. Solche Tiere soll man schlachten. Je schöner



der Schwanz getragen wird, je breitfedriger, geschlossener und dichter er ist, um so wertvoller ist die Taube. Früher beurteilte man vielfach die Taube mit nach der Zahl der Schwanzfedern; das ist aber verfehlt, da bei zu großer Federzahl der Schwanz zu schwer wird. 24 bis 36 Federn sind vorhanden. 30 bis 34 im Mittel gibt bei richtiger Struktur der Feder das schönste „Rad". Vor allem kommt es nämlich auch auf die Form und Beschaffenheit der einzelnen Feder an. Je breiter und zerschlissener sie ist, 8 Zentimeter sind nichts Besonderes, je besser und geschlossener der Schwanz. Niemals darf aber der Kopf in den Schwanz hineinragen. Er liegt vielmehr nur auf den Schwanzdeckfedern und mit der Schnabelspitze auf der hoch emporgehobenen und vorgestreckten Brust. In der Erregung zittert der lange in einem schönen Bogen rückwärts gewendete Schlangen- oder Schwanenhals. Der Körper soll von möglichster Kleinheit dabei sein, möglichst zusammengeschoben. Die gesenkten Schwingen liegen unter dem Schwanz und bieten der aufgeregten Taube eine Stütze. Im Gehen trippelt sie dabei nur auf den Zehenspitzen, so daß

sie in der „Paradestellung" eine einzigartige, prächtige Haltung bietet. Ursprünglich gab es nur die weißen Pfautauben; aber in der Herauszüchtung neuer Farbenschläge und in der Vervollkommnung von Farbe und Zeichnung haben die deutschen Züchter das Höchste geleistet. Alle Farben sind heute vertreten, daneben auch solche, nur mit farbigem Schwanz und weißem Körper oder nur mit farbigem Flügelschild. Auch „gemönchte" Pfautauben in allen Farben sind da, sie haben nur weißen Kopf. Die Durchzüchtung ist bei allen Arten noch nicht die gleiche. Die Pfautaube ist anspruchslos, brütet und füttert gut und bleibt unsere schönste Zier- und Paradetaube. W. W.

Für den Weihnachtstisch.

Der bunte Teller zum Weihnachtsfest. Die Auswahl zu einem bunten Teller wird die Hausfrau mühelos treffen können, werden doch gerade um die Weihnachtszeit zahlreiche erprobte Rezepte für kleines Backwerk bekanntgegeben und die niemals fehlenden Pfeffernüsse, deren Rezept meist schon von der Urgroßmutter stammt, werden in jedem Hause, wo Weihnachten gefeiert wird, eine erste Rolle spielen. Auch unter dem vielartigen Makronengebäck hat wohl eine jede Hausfrau ihre Spezialität, das Rezept hat sie dazu sozusagen in den Fingern. Noch beträchtlich erhöht wird die Freude an dem bunten Teller durch selbstgebackenes Marzipan, eigen bereitetes Konfekt, Schaumgebäck, Datteln, Feigen, Krachmandeln, Traubenrosinen und dergleichen. Aber auch kleine Päckchen verleihen dem bunten Teller einen besonderen Reiz. Kleine Wünsche, ein Kettchen, ein schlichter Ring, ein einfacher Anhänger, können in Seidenpapier verpackt, mit auf den bunten Teller gelegt werden. Welche Freude wird hervorgerufen wenn der Sohn oder die Tochter dann zwischen all den Leckereien noch die Erfüllung eines derartigen Wunsches findet. So läßt sich ein bunter Teller schlicht oder kostbar herstellen, ganz wie es der Geldbeutel gestattet. M. Tr.

Makronen mit Haselnüssen. Drei ganze Eier und 250 Gramm Zucker werden gut schaumig gerührt, dann werden 250 Gramm Haselnußkerne und einige bittere Mandeln (die man von der braunen Haut befreit hat) gerieben und darunter gemengt. Von dieser Masse werden auf ein mit Fett ausgestrichenes Blech kleine Häufchen gesetzt und abgebacken. Man darf sie aber nicht zu lange im Ofen lassen, damit die Makronen innen weich bleiben.

Königsberger Marzipan. ½ Kilogramm frische süße und 15 Gramm bittere Mandeln, ½ Kilogramm feiner durchsiebter Puderzucker, außerdem noch Zucker zum Unterstreuen, Rosenwasser. Die Mandeln werden abgebrüht, geschält und von schadhaften Stellen befreit, darauf gewaschen, mit einem Tuche abgetrocknet, auf einer Mandelreibe möglichst fein gerieben und dann mit etwas Rosenwasser und dem Zucker in einem Kasseröllchen auf gelindem Feuer solange gerührt, bis die Masse nicht mehr an der Hand klebt; trockner aber darf sie nicht werden. Dann legt man die Masse auf ein mit Zucker gestreutes Backbrett, rollt sie aus, während man so viel durchgesiebten Zucker zum Über- und Unterstreuen anwendet, als zum Ausrollen nötig ist, formt sie zur Torte mit einem schönen Rand, oder sticht mit Förmchen kleine Figuren davon aus und läßt diese in einem abgekühlten Ofen ein wenig trocknen, doch muß der Marzipan nicht hart werden, sondern weich und schneeweiß bleiben.

Spekulatius. Ein Pfund fein durchsiebtes Mehl, ein Pfund durchgesiebter Zucker, 250 Gramm ausgewaschene Butter, 3 Eier, 2 Gramm Zimt, abgeriebene Schale einer halben Zitrone und ein Backpulver. Die Butter wird in Stückchen zerpflückt, mit Mehl vermischt und mit den übrigen Teilen, mit Ausnahme des Backpulvers, zum Teig geknetet. Dieser wird über Nacht, oder doch wenigstens einige Stunden zum Ruhen stehen gelassen. Er kann auch schon einige Tage vorher gemacht und an einem kühlen Orte aufbewahrt werden. Dann drückt man den Teig auseinander, streut das Backpulver darüber hin, arbeitet es möglichst schnell durch und rollt den Teig einen Messerrücken dick aus. Nachdem werden aus demselben mit beliebigen Blechformen Figuren ausgestochen, auf einer mit Butter bestrichenen Platte bei mittelmäßiger Hitze gelb gebacken. Dem Teig noch etwa Kardemom beigegeben, verfeinert den Geschmack des Gebäcks.

Zuckerbretzeln. 250 Gramm Butter, 250 Gramm Mehl, 125 Gramm Zucker, ⅛ Liter sauren Rahm, 3 Eigelb knete man zu einem Teig, forme 18 Zentimeter lange fingerdicke Stengel, bilde Bretzeln oder Ringe daraus, bestreue sie mit grobgestoßenem Zucker, geschälten und gehackten Mandeln und backe sie hellbraun.

Lebkuchen. Zutaten: 150 Gramm Butter, 2 ganze Eier, 4 Eigelb, 500 Gramm Zucker, 750 Gramm Mehl, 1½ Päckchen Dr. Oetkers „Backin", 250 Gramm feingeriebene Mandeln, 175 Gramm Sukkade (Zitronat), fein geschnitten, 20 Gramm gestoßenen Zimt, einen Teelöffel voll gestoßene Nelken, ½ Muskatnuß, die abgeriebene Schale von ½ Zitrone. Zubereitung: Man läßt die Butter zergehen, gibt nach und nach Zucker, Eier, die geschälten und feingeriebenen Mandeln, Sukkade, die Gewürze und zum Schluß, das mit dem Backin gemischte und gesiebte Mehl hinzu. Den ziemlich festen Teig rollt man auf einem mit Mehl bestäubten Brett aus, schneidet in beliebige Stücke, oder sticht mit einem Weinglase runde Scheiben aus, belegt jedes Stück mit einer Mandel und backt auf Oblaten. Wer die Kuchen mit Guß liebt, bestreicht sie, sobald sie aus dem Ofen kommen, mit einer Mischung von Puderzucker, Zitronensaft und wenig warmem Wasser.

Schokoladen-Krengel. Zutaten: 120 Gramm Butter, 400 Gramm Zucker, 3 Eier, 100 Gramm Kakao, 2 Päckchen Dr. Oetkers Vanilin-Zucker, 500 Gramm Mehl, ein Päckchen Dr. Oetkers „Backin", 3 bis 4 Eßlöffel voll Milch. Zubereitung: Die Butter rührt man schaumig, fügt hinzu Zucker, Vanillinzucker, Eier und Kakao und zuletzt das mit dem Backin gemischte und gesiebte Mehl und die Milch. Man läßt den fertigen Teig einige Stunden oder über Nacht an einem kühlen Ort stehen, arbeitet ihn dann nochmals durch und rollt kleine Stückchen in Bleistiftlänge und -Dicke aus, die man zu Bretzeln formt, mit Ei überstreicht und auf Oblaten oder auf einem gut eingefetteten Kuchenblech bei Mittelhitze etwa ½ Stunde backt. Die Krengel sind vorzüglich und halten sich in Blechdosen längere Zeit. Obige Menge gibt 70 bis 80 Stück.

Für Haus und Herd.

Suppe von Bohnen und Äpfeln. Weiße Bohnen werden ausgelesen, gewaschen, mit kaltem Wasser aufs Feuer gestellt, langsam weich gekocht; alsdann gießt man das Wasser ab, gießt nochmals kochendes Wasser darauf, gibt geschälte, in ¼ geschnittene Äpfel dazu und kocht sie dann vollends weich. Jetzt schlägt man beides zusammen durch, fügt ein Glas Weißwein, Zucker und Salz dazu und läßt, sollte die Suppe noch nicht sämig genug sein, etwas in Wasser aufgelöstes Kartoffelmehl mit durchkochen.

Linsensuppe mit Bratwurst. Die verlesenen, gewaschenen und mit kaltem Wasser aufs Feuer gestellten Linsen werden, sobald sie recht weich sind, durch ein feines Sieb gestrichen. Bratwurst (für 6 Personen ½ Kilogramm) bratet man in reichlich Butter schön braun, legt sie aus der Pfanne und schwitzt in der zurückgelassenen Butter einige Löffel Mehl, gibt dies mit soviel Wasser, als man Suppe nötig hat, zu den Linsen, schmeckt die Suppe mit Salz und einer Prise Pfeffer ab, läßt sie noch ¼ Stunde kochen und richtet sie, nachdem man noch 1 Löffel Fleischextrakt dazugegeben hat, über die in Scheiben geschnittene Bratwurst.

Verantwortlicher Redakteur für den redaktionellen Teil: Arno Ströse; für Anzeigen und Reklamen: Edmund Przygodzki; Druck und Verlag von A. Dittmann, T. z o. p., sämtlich in Bromberg.